



„GOLDENER KOCHLÖFFEL 2019“

9. LANDESMEISTERSCHAFT DER LEHRLINGE IN TOURISMUSBERUFEN 2019

AUSSCHIEDUNG ZUR STAATSMEISTERSCHAFT 2020

KOCH/KÖCHIN

Die beiden gastgewerblichen Fachgruppen der Wirtschaftskammer Salzburg veranstalten die 9. Salzburger Landesmeisterschaft für Tourismusberufe.

Der Wettbewerb findet vom **18. bis 21. November 2019** turnusmäßig (s. Zeitplan, Zeitaufwand pro Lehrling ca. ½ Tag) am **WIFI Salzburg** statt.

Teilnahmeberechtigt an dieser Veranstaltung sind alle Lehrlinge, die im Bundesland Salzburg ausgebildet werden und die sich im 2. und 3. Lehrjahr des Lehrberufes Koch/Köchin bzw. im 3. und 4. Lehrjahr der Lehrberufe Gastronomiefachfrau/-mann befinden.

Es geht bei diesem Lehrlingswettbewerb nicht nur um Geldpreise, Medaillen und Anerkennungsurkunden, sondern auch um die Nominierung der besten Lehrlinge für die Staatsmeisterschaften der Lehrlinge in Tourismusberufen, welche im April 2020 bei uns in Salzburg stattfinden wird.

Der Termin für Ihren Wettbewerbstag (Beginn, Dauer) wird Ihnen nach Einlangen der gesamten Anmeldungen schriftlich mitgeteilt.

ANMELDESCHLUSS: 05. NOVEMBER 2019

Wettbewerbsanforderung „Küche“

Jeder Lehrling hat selbstständig ein kreatives 3-gängiges Menü für 5 Personen zu kochen.
Die Vorgaben hierzu sind:

„KREATIV UND MODERN INTERPRETIERTES MENÜ“

Die heurige Landesmeisterschaft wird im Hinblick auf die kommenden Staatsmeisterschaften zu

„100 % MYSTERY“

ausgetragen.

Das bedeutet für die Kandidaten, dass sie erst am Wettbewerbstag, direkt vor Beginn, die Mystery-Produkte bzw. Zutaten erfahren, die als Hauptkomponenten für die Vorspeise, den Hauptgang und das Dessert verwendet werden müssen.

Im Anschluss hat jeder Kandidat 60 Minuten Zeit um sein Menü auszuarbeiten (die Zuhilfenahme von selbst mitgebrachten Unterlagen, Kochbüchern, Rezeptaufzeichnungen, Skripten o. Ä. ist erlaubt und erwünscht! - Onlinemedien sind nicht zulässig!).

Anschließend stehen den Kandidaten 4 Stunden Kochzeit zur Verfügung um Ihr Menü zu kochen.

Menüaufgaben

Erwartet werden jeweils 5 Personen:

Kalte und/oder warme Vorspeise (keine Suppe)

Hauptspeise (inkl. Vitamin- und Sättigungsbeilage)

Kaltes und/oder Warmes Dessert

Dafür stehen den Kandidaten, neben den Mystery-Produkten, sämtliche Produkte des Grundwarenkorbs (siehe www.wko.at/sbg/tourismus), sowie eine breite Palette an Gewürzen zur Verfügung.

Bitte beachten Sie unbedingt das „Infoblatt“

Bewertung und Wettbewerbspreise

Die Bewertung erfolgt nach einem internationalen Punktesystem; die Teilnehmer bekommen entsprechend der erreichten Punktezahl:

- Medaillen und Urkunden
- Preisgeld für die drei Bestplatzierten
- Die 3 bestplatziertesten Teilnehmer werden für die Staatsmeisterschaft der Lehrlinge in den Tourismusberufen 2020 nominiert.

Natürlich werden die Teilnehmer auch entsprechend trainiert und vorbereitet.

Urkunden- und Preisverleihung

Die Urkunden- und Preisverleihung für alle Teilnehmer findet am 21. November 2019, ab 15:00 Uhr im Messezentrum Salzburg im Rahmen der BIM statt.

Eltern, Lehrberechtigte und Ausbildner sind herzlich eingeladen.

Anmeldung

Bitte schicken Sie Ihr Anmeldeformular (Download: www.wko.at/sbg/tourismus) bis spätestens 05. November 2019 an folgende Adresse:

Wirtschaftskammer Salzburg
Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft
zH Frau Heidi Wolf
Julius-Raab-Platz 1
5027 Salzburg
F 0662/8888-960-267
E hwolf@wks.at

Noch Fragen?

Bei fachlichen Fragen wenden Sie sich bitte an:

Thomas M. Walkensteiner
T 0664/4675050
E thomas.walkensteiner@aon.at

Paul Ganner
T 0699/88799649
E paul.ganner@tele2.at

Der Bewerb steht unter der Wettbewerbsleitung von:

Benedikt Lang
Landesausbildungsexperte
T 0650/9119100
E benedikt.lang@me.com

INFOBLATT

Liebe Teilnehmer an der Landesmeisterschaft,

bitte lesen Sie folgende Informationen betreffend des Wettbewerbs sorgfältig durch!

- Für den Wettbewerb stehen keinerlei Aufgussstoffe, wie z. B. Rindssuppe, Jus oder Fonds zur Verfügung. Auch Teige, Massen etc. sind selbst herzustellen. Den vorhandenen Grundwarenkorb finden Sie unter www.wko.at/sbg/tourismus, ebenso steht eine breite Palette an Gewürzen zur Verfügung.
- **Die Verwendung von Kochbüchern, Rezepturen und eigenen Aufzeichnungen, Skripten o.Ä. zur Menüerstellung und zum Kochen ist erlaubt und erwünscht. (Online und digitale Medien sind nicht zulässig!)**
- Es dürfen ausschließlich die am Wettbewerbsort vorhandenen Lebensmittel verwendet werden (über die Verwendung von „unbedingt“ benötigte Zutaten, wie z. B. texturgebende Produkte o. Ä., die selbst mitgebracht werden, wird im Einzelfall der Juryvorsitzende entscheiden).
- Zum Anrichten darf ausschließlich das am Wettbewerbsort vorhandene Geschirr/Porzellan verwendet werden.

Infos zum Wettbewerbsablauf:

Nach der Bekanntgabe Ihrer zu verwendenden „Mystery“-Komponenten haben Sie 60 Minuten Zeit, selbständig ein Menü bestehend aus Vorspeise, Hauptspeise und Dessert zu erstellen (unter zu Hilfenahme Ihrer Unterlagen). Im Anschluss stehen Ihnen 4 Stunden Kochzeit zur Verfügung um Ihr Menü zuzubereiten.

Beachten Sie bei der Ausarbeitung Ihres Menüs, dass der Bezug auf das Thema „Kreativ und Modern interpretiert“, sowie der Schwierigkeitsgrad Einfluss auf die Bewertung haben - bedenken Sie auch, dass Ihnen neben den „Mystery-Komponenten noch der Grundwarenkorb zur Verfügung steht.

Die Aufgabe für Sie kann ZUM BEISPIEL lauten:

	Mystery-Komponenten (alle angeführten Produkte MÜSSEN verarbeitet werden).
Vorspeise	Lachsforelle im Ganzen Zucchini
Hauptspeise	Maishühnchen Polentagries Frische Steinpilze
Dessert	Rhabarber Topfen

Achten Sie bitte auf eine zeitgerechte Anreise damit Sie pünktlich erscheinen und Ihren Arbeitsplatz beziehen können (bei verspätetem Erscheinen ist keine Teilnahme mehr möglich!)

Eine vollständige Berufsbekleidung ist mitzubringen (sauber und gebügelt).

Für Ihren Wettbewerb erforderliche Kleinwerkzeuge (Messer, Schäler etc.) sind selbst mitzubringen.

Viel Glück!